

WEINLAND ÖSTERREICH BURGENLAND

Beste Lage am ehemaligen Zonenrand

Veröffentlicht am 01.06.2020 | Lesedauer: 5 Minuten

Von Matthias Stelzig



Weinlese im Burgenland: Blaufränkisch ist längst zur nationalen Rebsorte avanciert
Quelle: picture alliance/imageBROKER

Österreich stand lange vor allem für alltagstaugliche Weißweine. Ohne großes Aufsehen, aber zielgenau haben die Winzer auch an einheimischen Roten wie Blaufränkisch oder Zweigelt gearbeitet.

Fast geometrisch wie ein Kegel hebt sich der Eisenberg 400 Meter hoch von der leicht welligen Landschaft des Burgenlands ab. Das fällt auf. Entscheidend ist allerdings, was darunter liegt.

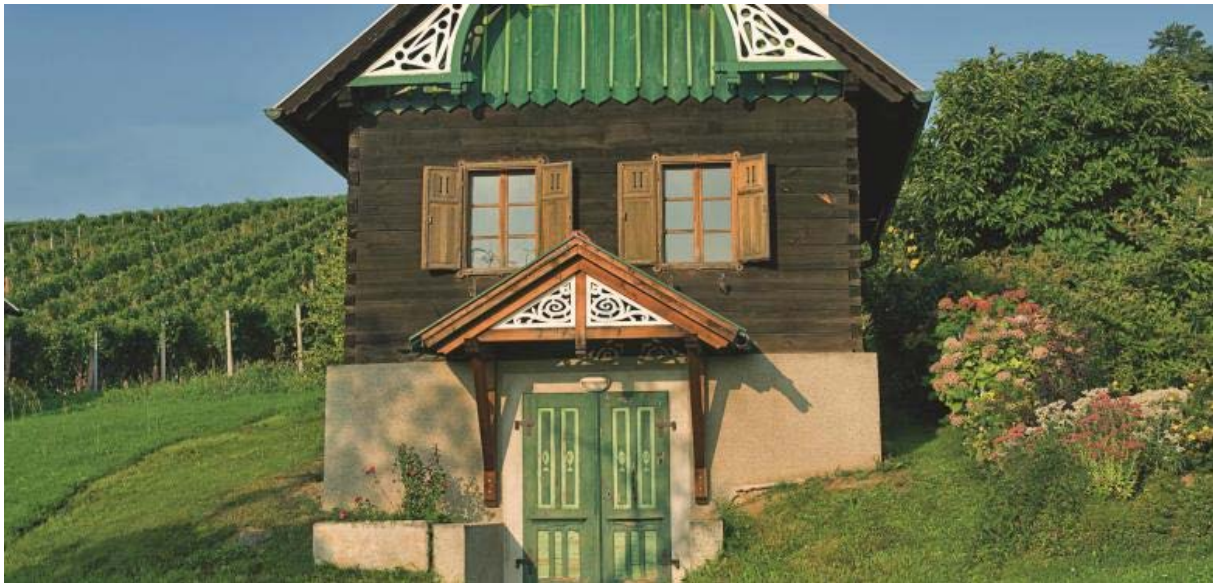
Die Blaufränkisch-Weinstöcke an den Hängen treiben ihre Wurzeln in ein kompliziertes Gemisch, unter anderem „Ablagerungen eines 250 Millionen Jahre alten Meeres“, so Maria Heinrich von der geologischen Bundesanstalt, „und Sedimenten der Erdneuzeit.“ Jedenfalls ist die Gemengelage kompliziert. Aber, wie der Name leicht ahnen lässt, ist das Erdreich sehr eisenhaltig.

Das ist bemerkenswert, weil Blaufränkisch mehr als viele andere Rebsorten hochsensibel für die Bodenzusammensetzung ist. Manche der Tropfen schmecken geradezu nach rostigem Eisen. „Und genau das lieben Weinkenner“, sagt Matthias Jalits. Die Roten aus Österreichs kleinster Lage am ehemaligen Zonenrand gehen gut. „Wir sind jedes Jahr schnell ausverkauft.“ Dabei steigern sich die Weine noch einmal enorm, wenn sie ein paar Jahre im Keller lagen.

Im Mittelburgenland ist Blaufränkisch die Hauptsorte

Blaufränkisch ist Österreichs rote Paradesorte vor Sankt Laurent, Zweigelt und Pinot noir. Allen gemein ist, dass sie meist einen mittleren Körper haben, also nicht zu üppig ausfallen, nicht zu viel Alkohol und eine feine Säure entwickeln.

Blaufränkisch besticht außerdem mit seidig-feinen Fruchtaromen wie Tanninen und seiner dichten Mineralität. Vom Eisenberg nach Norden folgen die Anbaugebiete des Blaufränkisch dem ehemaligen Eisernen Vorhang (kein Wortspiel).



Schön bunt: Winzerhaus im Südeisenberg
Quelle: Gerhard Trumler

Die Ostseite des Eisenbergs gehört schon zu Ungarn. Von da geht es an der alten Demarkationslinie entlang bis zur Grenze mit der Slowakei. Im Mittelburgenland ist Blaufränkisch die Hauptsorte und war die erste geschützte Herkunft für Rotweine in Österreich überhaupt. Die Gemeinden Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg und Neckenmarkt sind die Namen mit dem besten Klang.

Spezielle Zusammensetzung der Böden

Die Böden enthalten viel Lehm. Darauf entstehen in den heißen Sommern kraftvolle Weine, die viele Jahre reifen. Die Bodenzusammensetzung ist so speziell, dass man anhand der Inhaltsstoffe im Labor die Herkunft nachweisen kann – und nebenbei noch einen hohen Gehalt an gesundheitsförderlichem Resveratrol.

Die üppigsten Tropfen mit ihren Noten von Blaubeeren, Kirschen, Pfeffer und saftigen Tanninen kamen hier als „DAC Reserve“ gern in Barriques. Viel darf es aber laut Anbau-Reglement nicht sein. Immer mehr Winzer wollen heute eher spielerisch-komplexe Weine.

Auf dem Spitzerberg und dem flachen Leithaberg mit ihren weichen Kalkböden entwickelt die Sorte wieder eine ganz andere, kühle Mineralität mit viel Finesse und Tiefe. Eine Art Gegenpol zu den schiefergeprägten Eisenberg-Weinen.

Kurz vor Wien liegt Carnuntum. Für Hauptstädter ans Nahverkehrsnetz angeschlossen, war die Region lange vor allem Endstation für Wiener auf der Suche nach dem schnellen Heurigen und fiel mit Roten nicht weiter auf. Heute gibt es Blaufränkische, die richtig nach Kreide schmecken, dabei immer leicht und elegant.

Seit den 1980er-Jahren haben die Österreicher vieles anders gemacht als andere. Da waren Rotweine die ganz große Nummer. Von Bulgarien bis ins Barossa Valley pflanzte damals alle Welt Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und lagerte ihre fetten Tropfen in neuen Holzfässern. Die Österreicher waren da vorsichtiger. Merlot und Co. haben auch hier ihren Anteil. Aber von Anfang an stellten die Winzer ihre einheimischen Sorten nach vorn.

Vom Zungenbrecher zum Zungenschmeichler

Das war einigermaßen gewagt. Erstens zählte damals kaum was außer den internationalen Sorten. Zweitens waren Namen wie Blaufränkisch und Zweigelt für manchen ausländischen Kunden eher Zungenbrecher als -schmeichler. Drittens taugen die österreichischen Roten nicht als Aromenbomben. Die Österreicher taten es trotzdem. Denn Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt sind Weine mit sehr eigenem Charakter. Sie hauen nicht auf den Tisch, dafür können sie Frische und seidig-verspielte Komplexität.

Die Winzer fanden bald heraus, wie viel Holzeinsatz (sehr wenig) und wie viel Ausbauzeit (möglichst viel) ihre Weine brauchen. Sie verstanden, dass man mit eigenständigen Rebsorten besser aus der Masse heraussticht als mit Allerwelts-Cuvées. Heute ist Blaufränkisch längst zur nationalen Rebsorte avanciert. Im „Register der Traditionellen Lebensmittel“ wird er neben Nationalheiligtümern wie Gulasch und Kaiserschmarrn gewürdigt.

St. Laurent ist in Deutschland nicht besonders verbreitet. Er macht den Winzern im Weinberg viel Arbeit und wird schnell etwas breit, weil er wenig Säure hat. Richtig behandelt, wird daraus aber ein kleines Kunstwerk, an dem besonders Winzer aus der Thermenregion gern werkeln. Sankt Laurents verbinden oft schwere Aromen wie Brombeere und Wild, ohne dabei träge zu werden.

Alltagswein im besten Sinne

Weiterer Pluspunkt: Die Österreicher machen sich gut in Cuvées auch mit Cabernet oder Merlot (die es natürlich auch gibt). Viele Winzer wissen, wie man die unterschiedlichen Geschmacksprofile der Sorten für dichte und expressive Assemblagen kombiniert.

Eine botanische Cuvée sozusagen ist der Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Er erreicht die Qualität keines seiner botanischen Elternteile, ist sozusagen das sorglose Kind seiner akademisch ernstesten Eltern. Mit viel Kirsche und unkomplizierter Frucht macht die meistangebaute Sorte des Landes gute Laune und ist bestens geeignet für einen Alltagswein im besten Sinne.

Kalkböden, oft mit Muschelkalk-Sediment, prägen die Thermenregion, die schon an den Wienerwald grenzt. Dort findet Pinot noir ein gutes Auskommen. Die Sorte passt bestens zu den einheimischen mit ihrer Mischung aus Frische und Komplexität, ist aber berühmt für ihre Zickigkeit im Weinberg. Doch damit können die Winzer bestens umgehen.

© Axel Springer SE. Alle Rechte vorbehalten.